

拥有“中国酿酒大师”，首届“中国白酒首席品酒师”，中国白酒科学技术突出贡献专家等多项头衔的赖登燁，同时也把传播博大精深的白酒文化作为使命。



中国酿酒大师赖登燁

中国白酒理论与实际的践行者

本刊主编 王聪

在传统白酒酿造领域，有这么一个大家耳熟能详的人：

通过对粮糟眼看、鼻闻、手掐，立马就能感官鉴定出酒率、优品率，精确判断出配料是否合理。

端起酒杯，通过观眼其色，鼻闻其香，口尝其味，啧啧几下，即可分辨出酒质的好坏，甚至品尝到酒中的不足与缺陷，便知酿酒设备及酿造工艺中还存在什么问题。

这里面有什么奥秘呢？这是他作为中国白酒理论与实际的践行者，49年如一日，对白酒事业的执着，对白酒酿造的传承与创新，努力拼搏的结果。

从窖池的设计、建造，制作与养护，大曲制作、鉴评、原酒酿造、摘酒到原酒陈酿、勾调尝评的浓香型白酒生产全过程，他都全部了然于心，辨证剖析，融会贯通。

梅瓣碎粮、回马上甑、轻撒匀铺、看花摘酒、手捻酒液、打梗摊晾等一系列传统酿制绝技，犹如中国功夫一样，被他练就到出神入化、收展自如的地步，不愧为酿酒界的“一流高手”。

他，有如庖丁解牛之娴熟，将中国白酒上下五千年解析的十分生动透彻；有如匠人轮扁之巧妙，只可意会不可言传，掌握着中国传统酿制技艺之精髓；有如神笔马良之神奇，拥有极其灵敏的嗅觉、味觉，设计勾调出一款款中国白酒的大师之作。

对于一名酿酒师，有人说，一流的酿酒师是哲学家，二流的酿酒师是艺术家，三流的酿酒师是工程师。

他拥有首届“中国酿酒大师”，首届“中国白酒首席品酒师”，教授级高级工程师，国家级非物质文化遗产项目酿制技艺代表性传承人，中国白酒专家委员会专家，中国白酒科学技术突出贡献专家等多项头衔，荣获部及省市人民政府科技进步奖 142 项，在化学工业出版社出版《白酒生产实用技术》等著作 2 部，当之无愧为酿酒技艺的哲学家。

他就是四川水井坊股份有限公司总工程师，水井坊传统酿制技艺第七代传承人——赖登燁。

与酒结缘 酿造一生

中国白酒是中华民族的原创，犹如陶瓷、造纸一样，与少数其他酒类相较好，中国白酒的民族产业。是世界一直保留并较好传承下来的以其独特性和极其复杂性，至今仍未被任何国家超越，甚至都不曾被成功复制。中国白酒采用开放式固态法酿造，从制曲到发酵，工艺极其复杂，博大精深，代表了世界酿酒生产的最高水平。

酿酒是一个微生物综合作用的过程，而微生物的生长与发酵，受水、气候条件密不可分。它直接关系到原料、酒曲、操作过程、环境等酿酒的各个方面。优良的风土与气候为水井坊的诞生创造了物质条件。

水井坊地处四川盆地西部，位于最佳酿酒纬度带的岷江、长江流域；拥有集气候、水源、土壤“三位一体”的天然生态环境，是地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏酒的生态区，为酿制纯正优质白酒提供了得天独厚、不可复制的环境。“水井坊，可以说是白酒之乡的结晶，也是作为中国的一个都市白酒真正走向了世界的典范。”赖登燁自豪介绍道。

水井坊第一代大酹师遍访灵秀之地，最终于气候温润、土壤肥沃的成都城中心，选定适宜酿酒的绝佳环境开窖建坊，悉心养窖的同时，传承了中国白酒精湛的蒸馏技术。自此之后，这种神秘的养窖艺术和古法酿艺从未被以文字形式记载，而是由历代大酹师于静谧深夜、在坊内数千盏油灯下口传心授，不断参悟，历经元、明、清至今 600 余载酿造从未间断，历久而弥香。

恩师教诲 获益匪浅

1948 年，赖登燁出生在成都这个被誉为“白酒之乡”的地方。从小，赖登燁就为这座城市浓浓的酒文化所熏陶，对酿酒产生了浓厚兴趣。1968 年，年时 20 岁的赖登燁中专毕业，被分配到水井街酒坊（原四川省成都酒厂）工作，用赖登燁的话来说，自己十分幸运。

“水井坊是一个有着 600 多年从未间断酿酒史的企业，能到这里工作，把我激动了好几个晚上，没睡过好觉。因为这样一来我找到了工作，二来圆了自己儿时从事酿酒业的梦想。”赖登燁说。

要想掌握传统白酒的酿制技艺，绝非易事，必须从基层开始。正如赖登燁所说，“在酿酒岗位上没有三、五个寒暑的摸爬滚打，根本连门都入不了；而要成为一名酿酒大师，则要有三十年酿酒实践与理论的历练。”翻开赖登燁的个人简历，他的成长经历正印证了他所说的话。

进入酒厂后，文化程度相对较高的赖登燁，一下子就引起了水井坊老烧坊“福升全”、“全兴成”的酿酒大酹师、水井坊酒传统酿制技艺第六代传承人崔体泉师傅的注意，再加上他在工作中吃苦耐劳，勤奋好学，待人又很随和，不久便被崔老师收做徒弟。

“学烤酒要专心、耐心，要把看似简单的事情重复多做，不能因为一点小事不顺利就气馁。若想在此有番作为，须得下苦功夫，掌握火、火、曲相互的关系，不断练习熟练掌握，更要让其融会贯通。”这是崔师傅收赖登燁为徒时的告诫。虽然至今已经过去 48 年，但赖登燁仍记忆犹新。

20 世纪 60、70 年代的成都酒厂，生产环境十分简陋，车间多数是土坯房，更没有行车这样的起槽运输设备，所有工作都要靠人力完成。人工上甑，人工烧灶，人工用甲板车拖粮，用鸡公车端糟子，烧出来的酒要靠人一桶桶抬到酒库。烧酒用的煤炭还要去煤场拉。天气热时，酒厂都是夜间烤酒，夜间温度低，入窖条件较好，所以酿酒工必须每天晚上 9 点钟就休息，为第二天凌晨两三点钟起床工作恢复体力。

“那时候一千就是三四个小时，都是干起窖这种重体力活，刚开始身体有些吃不消，在思想上有些动摇的时候，崔师傅当初的教诲就浮现在我脑海里，最终还是咬紧牙关坚持了下来。经过一段时间的锻炼，我两个班都能顶下来。”谈起那段经历，赖登燁放慢了语速，心情显得有些沉重。

跟着崔师傅学习的十多年，赖登燁获益匪浅。“崔师傅虽然文化不高，但实践经验非常丰富，对于各个关键点的掌握也非常到位，他的悉心指导让我积累了非常珍贵和丰富的经验，对酿酒技艺的各个关键点也逐渐烂熟于心，这对我日后的技艺提升和个人成长都具有不可估量的价值。”赖登燁说。

除了认真领会老师的教诲，赖登燁还坚持向书本学习，据他的一位同事介绍，那些年，他一边虚心向崔老师请教，向酒界前辈学习，认真感悟领会代代相传的酿酒技艺中的精髓，一边从工资里挤出钱来购买有关酿酒方面的书籍，认真学习，刻苦钻研酿酒工艺中的奥妙。

“在实践与理论相结合的基础上，我不仅找到了许多解决生产实际问题的方式方法，同时还开阔了自己的眼界，开启了自己的创新思维。”赖登燁介绍说。

由于热爱酿酒，通过主动学习和刻苦钻研，从摊晾到烧灶，从窖池到窖泥，酿酒到制曲，赖登燁逐步掌握了配料、蒸粮、量质摘酒、窖池管理、窖泥培养等工序的关键点。1970 年，赖登燁被提拔为车间主任，1980 年被提拔为副厂长，1984 年被提拔为厂长，1985 年通过考试进入四川省委党校学习，在专业技能和管理水平上均得到较大提升。

酿造人生 历久弥香

都说美酒如人亦有魂，酿酒人的人生境界对于酒的理解和把控让美酒的内涵得以升华。

熟悉赖登燁的人都知道，他不仅仅是一个酿酒大师，同时也酷爱书法和围棋，并爱好多种文娛体育活动。

赖登燁的书法在白酒行业内非常有名，很多酒企都挂有他的书法作品，今年 68 岁的他练字已经 60 余年，赖登燁回忆道：“我在 5 岁时就开始练字了，父母要求每天早上先写几篇字才能吃饭，后来自己也比较喜欢，所以一直坚持每天练字。”

书法不仅是高雅的人文艺术，更是指导人生的高深学问。多年的笔墨相伴，让书法成为赖登燁人生和事业的亲密友人。他深谙书法必然是书品与人品达到统一，“品高者，一点一画，自有清刚雅正之气”，故而练书与修身密不可分，取法自然，一丝不苟，平和淡泊都是书者需要遵循的章法，做人亦是如此。

赖登燁还酷爱围棋，数十年来，从未间断，在黑白世界中颇有收获。游走于书法与围棋的世界，从棋中悟出做人处事的人生哲理，其精妙之处恰如悉心酿造美酒，点滴间体现智慧，风雅处彰显境界。

“要酿造一坛人生的美酒，需要不断丰富人生的内涵，提升人生的境界，只有博大精深，融会贯通的酿酒工人才能捧出人生的佳酿，历久弥香。”赖登燁如是说。

从刚到酒厂时的酿酒工人逐步成长为车间主任、副厂长、厂长、副总经理，从学徒逐步成长为四川水井坊股份有限公司总工程师、高级工程师、教授级高级工程师，在生产技术管理到科技研发，再到著名白酒专家，一向低调的赖登燁，已经足够优秀，但他却把这一切归功于组织多年来的信任和培养，师傅和同仁们的帮助。

首届“中国酿酒大师”，首届“中国白酒首席品酒师”，教授级高级工程师……在水井坊，赖登燁也许是头衔最多的人，出于对酿酒事业的热爱，他扎根公司 49 年，与历任 13 届厂长均有过合作，见证了公司 40 余年的曲折发展之路，也亲自书写了公司发展史上又一个又一个荣耀的里程碑。作为一位资深的水井坊人，赖登燁通过多年的实践与经验的累积，已然成为水井坊酿造技艺的灵魂人物，其专业高度在行业内也已得到极大认可及好评。

2013 年，赖登燁 65 岁，按照公司退休政策规定，他本可以“解甲归田”，享受儿孙承欢膝下的天伦之乐，家里人甚至都为他做好了退休后的规划。他找到时任公司董事长，陈情希望同意他退休，以弥补平日因工作繁忙对家人的亏欠，不仅没有获得批准，还得到这样的回应——“一直干下去，终身聘用”。为此，公司还专门下达了长期聘用文件，赖登燁没有丝毫迟疑，爽快答应了。

如今，已经 68 岁高龄的赖登燁，仍日日坚守在工作岗位上，践行着他当初“酿酒一生”的承诺。

守在工作岗位上，践行着他当初“酿酒一生”的承诺。

口传心授 桃李天下

谈古论今，攀至财富与荣耀顶峰的传奇人物不胜枚举，代代显赫的传奇家族却不常见。中国古语有云：“道德传家，十代以上。富贵传家，不过三代。”意指单靠财富的传承，家族显赫难以长久；唯有传承共同的精神信念、令家族代代为之奋斗，方可长享繁荣。

曾经有专门的机构就水井坊历经 600 余载而不衰的秘密进行探究，得出的答案——酿得传世美酒，是水井街酒坊代代酿者的至高追求。水井街酒坊一代代师徒，以跨越元、明、清三朝的传承，使传统古法酿艺在传承中不断精益求精。“酿得传世美酒”的极致追求，在这代代传承中化为现实。

作为国家级非物质文化遗产项目酿制技艺代表性传承人，水井坊传统酿制技艺第七代传承人，赖登燁清楚地知道，面对白酒市场的激烈竞争，只有源源不断为公司培养人才，才能将老祖宗留下的百年基业继承发扬光大。

多年的酿酒生涯中，赖登燁通过口传心授带了多少徒弟，连他自己都说不清楚，但公司现任总经理助理、国家级白酒评委林东无疑是令他骄傲和自豪的。

今年 42 岁的林东，曾经担任过四川水井坊股份有限公司总经理助理、赖登燁大师的助手、室内设计公司副主理等职。谈起赖登燁老师，他体内有说不完的感恩之情。

林东进入水井坊工作的时候，赖登燁已经是国内白酒业界的“风云人物”，更是水井坊股份有限公司的“技术标杆”。为了尽可能多地创造学习机会，林东曾坚持两年时间，在上下班途中及闲暇时间虚心向老师请教，看到这位与自己子女年纪相仿的年轻后生，是如此求知若渴，赖登燁耐心地把多年的理论和实践经验传授给了他。

在赖登燁的悉心指导下，林东对白酒技术刻苦钻研，一丝不苟。不到 35 岁就获得全省白酒评委考试第一名，全国白酒评委考试第五名，接着又获评国家级白酒评委，中国白酒工艺大师。随着在业界影响力的增大，林东偶尔也走出公司到外面去讲课，交流“酒经”。

刚开始讲课的时候，林东也紧张，习惯照着讲稿读，赖登燁便把自己讲课的经历从头到尾讲给他听，逐一指出问题，教他讲课前要多问自己几个为什么，经过多次磨炼和不断摸索，林东的讲课水平得到很大提高，并获得业界专家们点标题是。

“可以毫不夸张地说，我在酒厂的每一个工作岗位上，都有赖登燁老师不倦的教诲。如

果没有他的指导，就没有今天的我。”林东说。

据介绍，其实，在水井坊，赖登燁的徒弟数不胜数，这样的师徒故事也不胜枚举，赖登燁就是在自我提升的同时传道授业解惑，带领一批又一批的水井坊人不断向新的专业高度迈进。

数据是最好的佐证，在“四川中国白酒金三角专家委员会专家（生产技术）选拔中，该公司参加选拔人员新增 3 人被评为“四川中国白酒金三角专家委员会专家”；在“四川省第八届白酒评酒委员换届培训”中新增 4 人被评为“四川省第八届白酒评酒委员”。

经过多年发展，水井坊股份公司先后有中国白酒专家委员会专家 2 人，国家级酿酒大师 3 人，国家评酒委员 5 人，四川省白酒专家委员会高级专家 1 人，四川中国白酒金三角专家委员会委员 13 人，四川省第八届白酒评酒委员 15 人。逐步壮大的公司技术队伍，日渐增强的公司技术力量，为公司的发展壮大提供了丰富的人才储备。

拥有“中国酿酒大师”，首届“中国白酒首席品酒师”，中国白酒科学技术突出贡献专家等多项头衔的赖登燁，同时也把传播博大精深的白酒文化作为使命。

技艺传承 期许未来

在上世纪 80 年代，赖登燁大师作为主研人员，组织工厂技术人员

员独开了颇具特色的人工老窖技术，90 年代组织开展了“酯化酶—粗酶制剂工业化生产与应用的研究”、“PGZ—配套技术在全兴大曲白酒生产中的应用”、“缩短浓香型酒发酵周期，提高质量的研究”、“水井坊酿酒微生物和窖泥的综合研究”等 14 项科研项目，分别荣获内贸部、四川省人民政府科技进步二等奖四项、三等奖三项，及成都市人民政府全国白酒行业一等、二等科技成果奖八项；另外，自 1980 年以来，赖登燁还发表科技论文 50 余篇，分别在《酿酒》、《酿酒科技》、《华夏酒报》等行业刊物上登载，同时出版《白酒生产实用技术》等两部专业著作，为白酒由一个极其落后的传统产业迈向现代化发展的成功变革和崛起注入了科技动力。

多年来，赖登燁系统地总结、整理了较为完整的浓香型白酒生产工艺操作流程、制曲工艺的养护；科学的建好窖池和人工强化培养窖泥的养护；以及“以窖养窖”、“以窖养窖”基本方法与技巧；浓香型白酒生产入窖 7 因素的变化规律及相互关系的研究；科学地进行“增己降乳”、“增己降乙”方法与措施；上甑技术，量质摘酒；科学的封窖技术，以及白酒勾调技术等。

赖登燁认为，学习研究不应该只停留在表面，分析要透彻，还要研究书本上没有提到的和不够深刻的，这样才能有所得。在交谈中他给记者举了个例，比如在对待条件这一环节上，自己就整理了两本讲稿，从 2011 年底开始组织了 7 位公司的技术人员分别就入窖的 7 因素进行细化梳理，并形成学术论文。这些书本上找不到的珍贵的实践经验总结，已经汇集成册，统筹编辑成《入窖 7 因素的相互关系及变化规律》出版。

谈到对酿酒技艺传承的看法，赖登燁提到三个关键点，一是丰富过硬的理论知识，二是扎实的实践经验，三是自我提升和学习的能力。谈到第三点，赖登燁特别强调讲课对于个人能力提升的重要性。

“1980 年以后，我开始被邀请到各种场合讲课。刚开始讲课很紧张，也不能脱稿讲，还担心学生提问自己无法回答，后来发现这其实是一个很好的提升自己的机会。如果发现学生的提问我自己无法回答的，都会记下来回去查阅资料学习，这样自己的知识就会变得更加全面；我现在讲课满 30 年了，因为大量的理论和实践经验的积累，让我讲课更有底气。”赖登燁介绍说。

因为赖登燁讲课中的很多经验，都是自己从实践中总结得到的，具有很强的可操作性，听众都非常喜欢，邀请他讲课的也很多。多年来，赖登燁累计为我国白酒行业培养专业技术人员 2 万余人，其中成为国家级白酒评委的有 60 余人，成为省级白酒评委的有 200 余人，成为省白酒专家的有 8 人，10 余人成为所在企业主管技术质量厂长、数千人考上了酿酒高级技师、高级品酒师等职称，更多的成为了白酒专业技术骨干。

对于水井坊的未来，赖登燁充满感情、信心百倍，他表示，水井坊的窖泥非常有特色，只要我们能白酒共性的基础上体现出个性，就一定能够获得消费者的喜爱和市场的认可。只要工艺操作和入池条件上也还有进步的空間，只要公司上下一心，从各个方面都努力提升，水井坊的明天一定会更加美好。

对于中国白酒，赖登燁有个期许：“白酒企业在塑造品牌时，能够更多地从中国白酒传统工艺和技术的传承中挖掘品牌内涵，充分利用好老祖宗留给我们的文化遗产，让消费者通过对白酒酿造过程的深入了解，真正意识到我们的每一滴酒都是经过几代人的心血精雕细琢、优中选优而得来的。”赖登燁语重心长地说。